

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan sebagai sumber pangan yang mudah dijangkau di Indonesia, berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan. Potensi perairan tawar dan laut menjadikan perikanan sebagai sektor strategis dalam memastikan ketersediaan, distribusi, dan konsumsi (Rahma *et al.*, 2024). Sumber daya ikan merupakan sumber daya alam yang dapat pulih (*renewable resources*) apabila dikelola dengan baik dapat memberikan hasil yang berkelanjutan untuk kesejahteraan masyarakat. Ikan mengandung senyawa bioaktif dengan nilai ekonomi yang lebih rendah dan proteinnya lebih mudah diserap tubuh dibandingkan daging sapi dan ayam, yang disebabkan oleh struktur serat proteinnya yang lebih pendek (Kaimudin, 2020). Daging ayam sebagai salah satu sumber protein yang hampir sempurna. Dalam 100 gr daging ayam mengandung energi sebesar 237 Kkal, 13,49 gram lemak, 27,07 gram protein, 6,36 mg, kalsium dan 1,08 mg zat besi. Sedangkan 100 gram telur ayam mengandung energi sebesar 147 Kkal, 9,94 gram lemak, 12,58 gram protein, 56 mg, kalsium dan 1,78 mg zat besi.

Penggunaan daging ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) sebagai bahan tambahan dalam cemilan seperti *potato chick fish* memang belum optimal, meski memiliki potensi tinggi untuk meningkatkan nilai gizi dan memanfaatkan ikan yang kurang populer ini. Penelitian terkini menunjukkan ikan todak kaya protein, omega-3, vitamin D, B12, selenium, dan mineral lain yang mendukung kesehatan jantung, tulang, serta imunitas. (Sinembela *et al.*, 2020). Ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) mempunyai nilai jual yang ekonomis, menawarkan alternatif yang lebih terjangkau. Pengolahan produk ikan todak masih kurang, maka perlu dilakukan diversifikasi. Daging ikan todak biasanya dimanfaatkan masyarakat untuk dikonsumsi segar, tetapi pemanfaatan ikan todak seperti abon ikan, kerupuk, bakso ikan, serta otak-otak ikan. Inovasi ini juga sejalan dengan program pemerintah untuk meningkatkan kemandirian ekonomi melalui pemanfaatan sumber daya kelautan dan perikanan. Dengan mengembangkan olahan ikan todak yang lebih beragam dan bernilai jual, penelitian ini secara tidak langsung mendukung salah satu dari delapan program

unggulan Asta Cita yang fokus pada peningkatan pemanfaatan sumber daya alam, khususnya di sektor maritim.

*Potato chick* mengacu pada hidangan atau makanan cemilan cepat saji yang menggabungkan kentang (*potato*) dan ayam (*chicken*). Biasanya, ini adalah kombinasi dari potongan ayam dan kentang yang disajikan bersama, bisa dalam bentuk potongan, gorengan, atau berbagai variasi lainnya. Untuk menjaga kesehatan, tubuh memerlukan asupan nutrisi yang cukup, dan ikan adalah sumber gizi lengkap. Bagian ikan seperti daging, kulit, tulang dan organ mengandung protein, omega-3, vitamin serta mineral yang berperan dalam menurunkan resiko penyakit kardiovaskular (Andhikawati *et al.*, 2021). Daging ikan bisa dijadikan sebagai bahan tambah pada pembuatan *potato chick fish* agar menghasilkan cemilan yang kaya akan rasa.

Penambahan daging ikan tidak diharapkan tidak hanya meningkatkan kandungan protein pada *potato chick fish*, tetapi juga memberikan nilai tambah dari segi fungsional. Penambahan daging ikan bisa mempengaruhi karakteristik fisik dan sensori pada produk akhir. Kandungan nutrisi yang terkandung pada daging ikan tidak dapat dimanfaatkan sebagai nilai tambah (*added value*). Karena itu, pengembangan ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan tidak terhadap karakteristik mutu serta sensori pada *potato chick fish* tersebut. Produk ini belum pernah diteliti sebelumnya, oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan kajian tentang pemanfaatan ikan tidak pada produk *potato chick fish*.

## 1.2. Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah . Bagaimana pengaruh pemanfaatan daging ikan tidak terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) terhadap produk *potato chick Fish*. Dan Bagaimana pengaruh pemanfaatan ikan tidak terhadap karakteristik kimia (Analisis proksimat, asam amino, AKG, dan kandungan serat pangan) terhadap produk *potato chick Fish*.

### 1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisiko kimia produk organoleptik *potato chick fish* yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur, menganalisis fisiko kimia produk melalui uji proksimat serta analisis asam amino, dan serat pangan terhadap produk *potato chick fish* yang diformulasikan dengan tambahan daging ikan todak.

### 1.4. Manfaat

Diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang teknologi hasil perikanan, dengan menghadirkan informasi mengenai pemanfaatan daging ikan todak sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *potato chick fish*. Penelitian ini menjadi sarana untuk menambah wawasan, pengalaman, serta keterampilan dalam melakukan riset ilmiah dan pengolahan produk pangan. Bagi industri atau pelaku usaha, hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam inovasi produk olahan ikan yang bernilai gizi tinggi dan berpotensi komersial. Sementara itu, bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan mampu memberikan alternatif pangan bergizi dan menarik sehingga dapat meningkatkan minat konsumsi ikan. Adapun manfaat ialah: Menambah wawasan ilmiah dalam bidang teknologi hasil perikanan, khususnya mengenai pemanfaatan daging ikan todak sebagai bahan tambahan dalam produk olahan inovatif. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai pemanfaatan ikan pelagis besar yang kurang dimanfaatkan secara optimal. Serta Memberikan alternatif produk olahan makanan yang bergizi dan inovatif berupa *Potato Chick Fish* dengan tambahan daging ikan todak sebagai sumber protein hewani. Meningkatkan nilai ekonomi ikan todak yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal, serta membuka peluang pemanfaatan ikan pelagis besar dalam skala industri rumahan maupun komersial.